Manual do Proprietário

Modelo i3-BK ou i5-BK

A informação contida neste manual é importante para a correta instalação, uso e manutenção deste forno. Siga estes procedimentos e instruções para garantir resultados satisfatórios e nenhum tipo de problema por vários anos.

Erros - descritivos, tipográficos ou nas ilustrações – estão sujeitos à correção. Especificações estão sujeitas à mudanças a qualquer momento.

Por favor leia esta manual atentamente e guarde-o para referências futuras.

Tabela de Conteúdo

Instruções de segurança

Informações de segurança em geral i
Reduzindo o risco de incêndio i
Instruções para aterrar ii
Substituição do cabo de energia ii
Precauções para evitar exposição excessiva à energia do microondas ii
Considerações sobre interferências em Rádio Frequência ii
Símbolos ii

Informações gerais sobre o forno

Teoria sobre a operação 1
Certificações 1
Dimensões 1
Construção do forno 1
Especificações elétricas 2

Instalação

Instruções para desembalar 3
Levantando e colocando o forno no lugar 3
Instalação perto de uma fonte de calor 4
Itens opcionais de instalação 4
Seleção de tensão 4

Manutenção Diária

Limpeza diária 6
Equipamento e suprimentos 6

Controles do Forno 8

Operação

Forno desligado 9
Seleção de temperatura 10
Aquecendo 10
Saturado/ Soak 10
Preparado para cozinhar (ou “desocupado”) 10
Ajuste do tempo 10
Cozinhando 11
Retirando o alimento do forno 11
Cozinhando um pouco mais 11
Esfriando 11

O Modo Informação

Visão geral do Modo Informação 12
Visualizando o número e duração dos ciclos 12
Visualizando as falhas ocorridas 12
Visualizado os números de Assistência Técnica 13
Reprogramando o forno 13
Ajustando data e hora 13
Ligando/desligando as opções do forno 13
Armazenando um menu 14

O Modo Edit

Visão geral do Modo Edit 15
Temperatura única versus múltipla 15
Modificando temperaturas 16
Modificando o nome de grupos de alimentos / receitas 16
Modificando uma receita 17

Possíveis Problemas 18

Certificado de Garantia para América do Norte 20

Certificado de Garantia Internacional 23

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Seguir estritamente estas precauções de segurança reduz o risco de queimaduras, choques elétricos, incêndio, machucados e danos ao forno ou a equipamentos próximos a ele, ou possível exposição excessiva à energia do microondas.

Informações de segurança em geral

- ✓ Leia todas as instruções antes de usar o equipamento.
- ✓ Leia e siga o item “Precauções para evitar exposição excessiva à energia do microondas” na página ii.
- ✓ Este equipamento deve ser aterrado. Conecte-o apenas à tomadas com fio terra. Consulte “Instruções para aterrar” na página ii.
- ✓ Instale o equipamento somente de acordo com as orientações de instalação fornecidas.
- ✓ Alguns produtos, como ovos inteiros e recipientes fechados (por exemplo, uma jarra de vidro fechada) podem explodir e por isso não devem ser aquecidos neste forno.
- ✓ Utilizar somente utensílios próprios para uso em fornos micro-ondas.
- ✓ Use este equipamento apenas para a finalidade descrita neste manual.
- ✓ Este equipamento deve ser manuseado apenas por pessoal qualificado. Contate o distribuidor autorizado mais próximo parareparos ou ajustes.
- ✓ Mantenha o cabo de energia longe de superfícies aquecidas.
- ✓ Líquidos, como água, café ou chá podem estar mais aquecidos do que o ponto de ebulição sem que isto seja notado. Bolhas visíveis ou fervura nem sempre estão presentes quando o recipiente é removido do forno de microondas**. Isto pode resultar em líquidos muito quentes entrando em ebulição repentinamente quando o recipiente for movimentado ou quando um utensílio for introduzido no líquido.**
- ✗ Não permita que crianças manuseiem o equipamento.
- ✗ Não use produtos químicos ou vapores neste equipamento – ele não foi fabricado para uso industrial ou laboratorial
- ✗ ATENÇÃO: A falha de manter o forno limpo pode levar à deterioração da superfície e isto pode adversamente afetar a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.
- ✗ Não opere o equipamento caso ele apresente defeito no cabo de energia ou no plug da tomada; não funcione corretamente; tenha sido danificado ou sofrido uma queda. Consulte substituição do cabo de energia na página ii
- ✗ Não cubra ou tampe aberturas na superfície do aparelho.
- ✗ Não guarde este produto em ambiente externo.
- ✗ Não use este produto perto de fontes de água (por exemplo, pia da cozinha, piso molhado ou perto da piscina).
- ✗ Não mergulhe o cabo de força ou o plug da tomada na água. Não deixe o cabo de força pendurado na ponta de uma mesa ou balcão.
- ✗ Não use um jato de água para limpeza. Consulte a seção de Manutenção Diária (páginas 6-7) para limpeza adequada.

Reduzindo o risco de fogo

- ✓ Remova o fecho de metal das sacolas de papel ou plástico, usadas para facilitar o cozimento no forno.
- ✓ Se materiais dentro do forno pegarem fogo, mantenha a porta fechada, desligue o forno, desconecte o cabo de energia ou desligue a força no quadro de luz.
- ✓ Se observar fumaça, desligue o forno ou tire-o da tomada. Mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- ✓ Não use a cavidade do forno para armazenar objetos ou utensílios.
- ✓ Não cozinhe em demasia o alimento. Observe atentamente quando materiais de plástico, papel ou outros combustíveis estiverem dentro do forno.
- ✓ Não deixe produtos de papel, utensílios ou alimentos na cavidade do forno quando ele não estiver em uso.

Instruções para aterrar

Este equipamento deve ser aterrado. Caso ocorra um curto circuito, o aterramento reduz o risco de choque elétrico ao fornecer um fio de escape para a corrente elétrica. Este forno é equipado com um cabo que possui um fio terra e um plug, que deve ser utilizado em uma tomada devidamente instalada e aterrada. Consulte um eletricista qualificado se tiver dúvidas sobre estas orientações ou se tiver dúvidas sobre o aterramento do equipamento.

✗ Não use uma extensão. Caso o cabo de força seja muito curto solicite a um eletricista que instale uma tomada perto do equipamento.

IMPORTANTE: aterramento inadequado resulta em risco de choques elétricos.

Substituição do cabo de energia

Se o cabo de energia estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviços ou outra pessoa similarmente qualificada.

Precauções para evitar exposição excessiva à energia do microondas

a) Não tente operar este forno com a porta aberta já que isto pode resultar numa nociva exposição à energia do microondas. É importante não mexer nas travas de segurança do forno.

b) Não coloque objetos entre a face da frente do forno e a porta ou permita que resíduos se acumulem na superfície.

c) Não opere o forno caso ele esteja danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche adequadamente e que o mesmo não apresente danos à (1) porta, (2) dobradiças e fechos (quebrados ou faltantes),(3) selo da porta e superfícies impermeáveis.

d) O forno não deve ser ajustado ou reparado por pessoal não qualificado.

Considerações sobre interferências em Rádio Freqüência

O forno i5 gera sinais de freqüência de rádio. Este aparelho foi testado e programado de acordo com as partes aplicáveis do FCC e os requerimentos de proteção do Conselho Diretivo 89/336/EEC relativas à compatibilidade eletromagnética à época da fabricação. Entretanto, alguns equipamentos cuja sensibilidade alcança sinais abaixo destes limites podem experimentar alguma interferência.

Se o seu equipamento apresentar interferência:

- ✓ Aumente a separação física entre o forno e o equipamento sensível.
- ✓ Se o equipamento sensível puder ser aterrado, faça isto seguindo as práticas recomendáveis.
- ✓ Caso microfones que utilizam bateria estejam sendo afetados, verifique se as baterias estão completamente carregadas.
- ✓ Sempre que possível, mantenha equipamentos sensíveis em circuitos elétricos separados.
- ✓ Coloque fios de intercomunicação, fios de microfones, cabos de auto falante, etc, longe do forno.

Símbolos

Este símbolo identifica o terminal que está previsto para ligar um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha.

Este símbolo identifica os terminais que, quando ligados entre si, que os diversos elementos de um equipamento ou de um sistema para o mesmo potencial, não necessariamente de ser a potencia terrado no solo, por exemplo, para a ligação local.

INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O FORNO

Figura 1 : Dimensões do Forno i5

Teoria da Operação

O forno i5 ou i3 uso uma combinação patenteada de aquecimento por convecção de ar forçado em alta velocidade e energia de microondas.

Este manual inclui instruções para instalação, manutenção e operação do forno i5.

Certificações
CULus, UL EPH, TUV, CE, FDA

Incluir os símbolos

Dimensões

Dimensões do forno

Altura :	618 mm
Largura:	691 mm
Profundidade (porta fechada):	718 mm
Profundidade (porta aberta):	1102 mm
Peso:	125 kg

Dimensões da cavidade do forno

Altura:	254 mm
Largura:	610 mm
Profundidade:	406 mm
Volume:	63 litros

Vão Livre

Topo:	406 mm
Laterais:	51 mm

Construção do forno

Exterior

- frente, topo e laterais em aço inox de duas tonalidades
- Bandeja removível em aço inox 304
- maçaneta ergométrica
- selamento de borracha para montagem da superfície
- alças laterais para içamento

Interior

- interior em aço inox 304
- câmara de cozimento totalmente isolada
- prateleira removível com duas opções de colocação
- topo e fundo com chapa de metal

Especificações elétricas

A Turbochef recomenda um estabilizador de circuito Tipo D para todas as instalações fora dos Estados Unidos.

Modelo i5 BK

Tensão 220 Vc.a.
Freqüência 60 Hz
Corrente 48 A (Fase única) / 28 A (multifase)
Potência máxima 10000 Watts

Modelo i3 BK

Tensão 220 Vc.a.
Freqüência 60 Hz
Corrente 40 A (Fase única) / 24 A (multifase)
Potência máxima 8800 Watts

INSTALAÇÃO

Figura 2 : Localização dos suportes para as mãos

Atenção: instale ou coloque este equipamento somente de acordo com as instruções abaixo.

Instruções para desembalar

1. Retire o forno da embalagem.
2. Antes de descartar a embalagem verifique se existem acessórios, consumíveis ou literatura adicional na mesma.
3. Descarte a embalagem.
4. Verifique se existem acessório, consumíveis ou literatura adicional na cavidade de cozimento do forno.
5. Descarte quaisquer embalagens que estejam na cavidade do forno.
6. Caso o equipamento seja instalado acima de 1,6m, é necessário colar a etiqueta DOC-1490 em um local visível do equipamento.

Levantando e colocando o forno no lugar

ATENÇÃO : O forno pesa aproximadamente 125 kg. Nunca levante-o com menos de duas pessoas.

ATENÇÃO: Levante o forno apenas pela lateral, usando os suportes para as mãos. Nunca levante o forno pela parte frontal ou traseira, ou pela maçaneta da porta.

ATENÇÃO: O forno deve permanecer sempre em uma mesa ou balcão apropriado. Caso o forno caia no chão, ele não estará coberto pela garantia oferecida pela Turbochef . A empresa também não se responsabiliza por danos que a queda do mesmo tenha provocado.

ATENÇÃO: Este forno não foi desenvolvido para ser instalado dentro de um nicho (isto é, instalar o forno dentro de uma estrutura que o envolva por 5 ou mais lados). Providencie para que exista um vão livre de 51 mm nas laterais do forno e de 406 mm em cima dele.

1. Posicione uma ou mais pessoas em cada lateral do forno.
2. Coloque as mãos no suporte (veja figura 2) e levante-o.

3. Coloque o forno em uma superfície que tenha pelo menos 762 mm de profundidade e que seja capaz de suportar 127 kg. Caso esteja instalando o forno num carrinho móvel, tenha certeza que os rodízios estejam travados.
4. Coloque a prateleira do forno ou outro acessório.
5. Ligue o forno na tomada.

ATENÇÃO: a manutenção deste forno é feita principalmente pela parte de cima. NÃO INSTALE nenhuma prateleira diretamente acima do equipamento. Você deverá arcar com despesas referentes ao tempo extra que o técnico de manutenção gaste, tentando acessar a parte superior do forno.

Instalação perto de uma fonte de calor

Veja Figura 4, na página 5

Quando colocar o forno de alta velocidade Turbochef perto de uma fonte de calor, siga estritamente as orientações abaixo:

- se o forno for colocado perto de uma grelha ou fogão, deve existir um divisor entre o forno e a fonte de calor com pelo menos 152 mm de distância entre o forno e o divisor.
- se o forno for colocado perto de uma fritadeira, deve existir um divisor entre o forno e a fritadeira com pelo menos 305 mm de distância entre o forno e o divisor.
- A altura do divisor deve ser maior ou igual à altura do forno de alta velocidade (618 mm).
- Garanta que a localização do forno tenha um mínimo de 406 mm de espaço livre na parte superior e de 51 mm nas laterais do mesmo.

Itens opcionais de instalação

Veja Figura 5, na página 5

Móvel para Forno Turbochef

Código NGC-1217-3
Altura 813 mm
Largura 706 mm
Profundidade 676 mm

Kit antideslizante
Código TC3-0242

ATENÇÃO: O kit antideslizante não irá impedir que o forno caia do balcão caso seja puxado ou esteja para fora da borda do balcão. Instruções de instalação estão incluídas no kit.

ChefComm Pro

ChefComm Pro é um programa de computador para desenvolvimento e armazenagem de menus e receitas.

Seleção de tensão

Para os modelos norte americanos o forno de alta velocidade detectará uma tensão de 208 ou 240 Vc.a..

A seleção de tensão inicial é normalmente feita antes que o forno seja utilizado pelo cliente. Entretanto, se a tensão utilizada na loja for diferente daquela pré-ajustada no equipamento, o operador deverá selecionar entre 208 ou 240 depois de pressionar o botão On /Off para ligar o forno. A tensão correta aparecerá em tamanho maior na tela identificando qual opção deverá ser selecionada. (Veja figura 3 abaixo)

Figura 3: selecionando a tensão
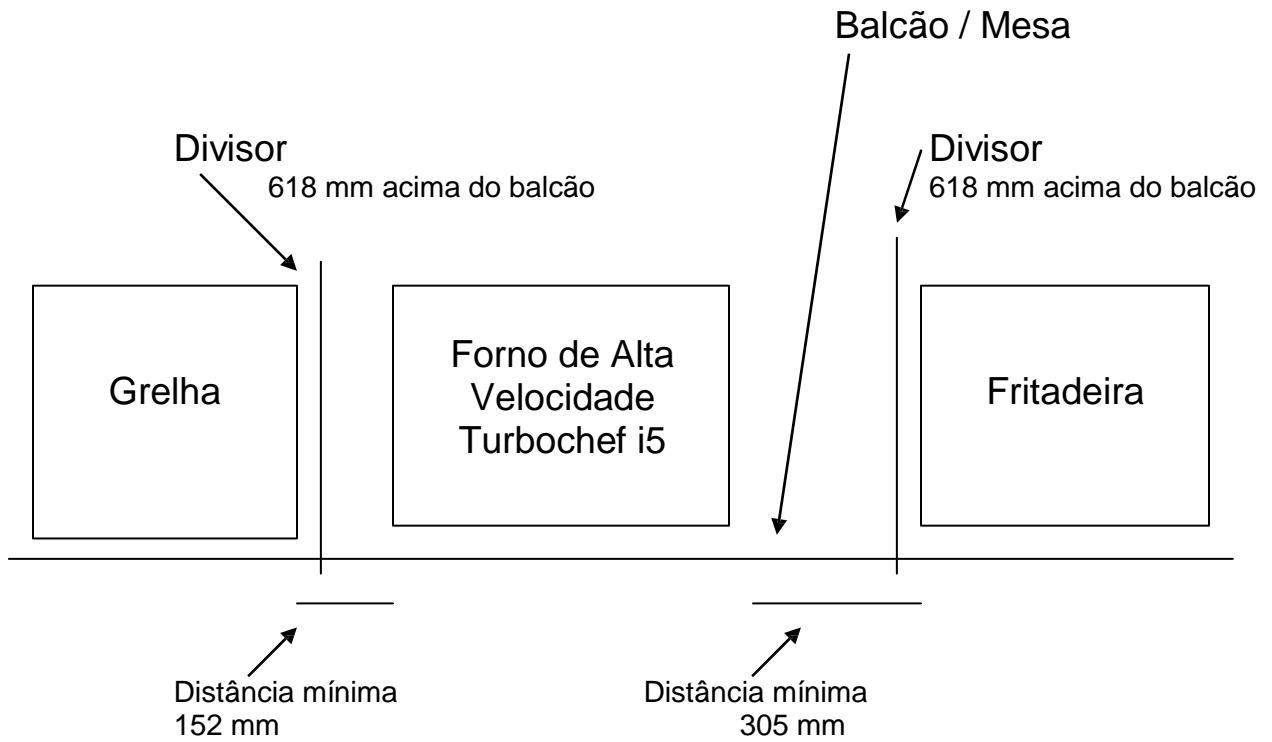
Figura 4 : Instalação perto de uma fonte de calor
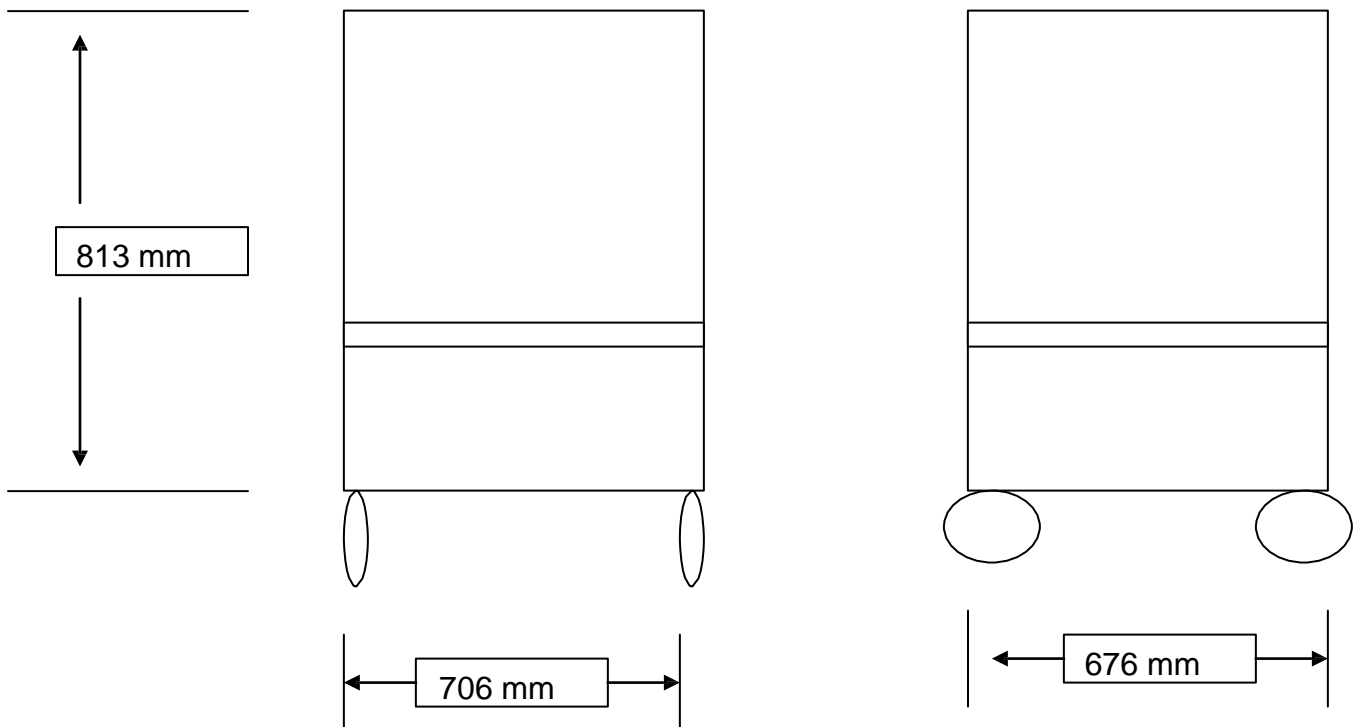
Figura 5 : Dimensões do Móvel para Forno

MANUTENÇÃO DIÁRIA

Limpeza diária

Os passos listados abaixo o ajudarão a manter seu forno de alta velocidade i5. Use apenas os produtos de limpeza Turbochef Oven Cleaner e Oven Guard. O uso de outros produtos pode causar danos a partes cruciais do equipamento resultando em perda da garantia.

Suprimentos e Equipamentos

- Turbochef Oven Cleaner (Código 103180)
- Turbochef Oven Guard (Código 103181)
- Esponja de nylon, toalha de limpeza, luvas descartáveis, proteção para os olhos, máscara de poeira (opcional), par de pinças envoltas em uma toalha (opcional, ver passo 11)

Passo 1 : Prepare o forno

Atenção: o forno opera a uma temperatura aproximada de 232 C e pode causar ferimentos caso não esfrie adequadamente

- Desligue o forno pressionando a tecla On/Off.
- Abra a porta do forno. O esfriamento do forno leva aproximadamente 40 minutos.
- Não tente limpar o forno até que apareça a mensagem “Oven Off” (Forno Desligado).

Passo 2 : Remova e limpe a prateleira

Atenção: certifique-se que o interior do forno está frio antes de remover a prateleira

- Lave, enxágüe e higienize a prateleira.

Passo 3: Remova e limpe a chapa de metal

- Desparafuse os dois parafusos na chapa de baixo.
- Levante a chapa segurando nos parafusos.
- Remova a chapa.
- Lave, enxágüe e higienize a chapa.

Passo 4: Remova e limpe o desviador de ar

- Remova o desviador de ar.
- Lave, enxágüe e higienize o desviador de ar.

ATENÇÃO: não descarte o desviador de ar. O forno não irá funcionar caso esta peça não esteja instalada.

Passo 5: Enxugue o interior do forno

- Enxugue partículas maiores localizadas dentro do forno com um pano úmido.

Passo 6: Limpe o interior do forno

- Pulverize o spray Turbochef Oven Cleaner na parte superior, na inferior e nas laterais internas do forno.

ATENÇÃO: Não pulverize o spray de Turbochef Oven Cleaner na perfuração que existe na parede traseira do forno. Isto pode causar danos a partes cruciais do equipamento resultando em perda da garantia.

- Deixe que o Oven Cleaner penetre nas manchas por cinco minutos.
- Limpe o interior do forno com uma esponja de nylon.

Passo 7: Limpe e seque a porta do forno

ATENÇÃO: Não pulverize o Turbochef Oven Cleaner diretamente sobre a calafetagem da porta, nem a sature com água

ATENÇÃO: Não esfregue ou tente limpar a calafetagem da porta. Isto pode causar o desalinhamento da porta do forno resultando em perda da garantia.

- Limpe a porta do forno com Turbochef Oven Cleaner e uma esponja de nylon.
- Enxugue a porta com um pano úmido.

Passo 8: Enxágüe o interior do forno

ATENÇÃO: Não use uma mangueira ou jato de água para esta limpeza. Isto pode causar danos a partes cruciais do equipamento resultando em perda da garantia.

- Enxágüe o interior do forno com água limpa.
- Seque o interior do forno com uma toalha limpa.

Passo 9: Aplique Turbochef Oven Guard

- Aplique Turbochef Oven Guard em uma toalha limpa.
- Limpe as paredes internas e a parte interna da porta do forno.

ATENÇÃO: Não aplique Oven Guard na calafetagem da porta do forno. Isto pode danificar a calafetagem resultando em perda da garantia.

Passo 10: Reinstale os componentes

- Reinstale o desviador de ar.
- Reinstale a chapa de metal. Parafuse para fixá-la no lugar correto.
- Reinstale a prateleira.
- Feche a porta do forno.

Passo 11: Limpe a bandeja de drenagem

- Remova inteiramente a bandeja de drenagem localizada no fundo do forno.
- Enxugue a área onde a bandeja fica localizada.
- Esvazie, limpe e reinstale a bandeja de drenagem.

ATENÇÃO: Certifique-se que a borda da bandeja de drenagem esteja nivelada com o painel da porta (isto é, não esteja desalinhada). Caso ela não esteja nivelada podem ocorrer danos na porta do forno resultando em perda da garantia.

Passo 12: Limpe o exterior do forno

- Limpe o exterior do forno com um pano úmido e limpo.

ATENÇÃO: NÃO pulverize produtos químicos em nenhuma abertura do forno como, por exemplo, nas ranhuras nos painéis laterais ou no compartimento do ventilador traseiro."

Passo 13: Limpe o filtro de ar (uma vez por semana)

- Remova o filtro de ar do painel traseiro.
- Lave na máquina de lavar louças ou enxágüe com água quente.
- Não use um jato de água. Isto diminui a vida útil do filtro.
- Reinstale o filtro de ar.

ATENÇÃO: Não opere o forno sem que o filtro de ar esteja colocado.

CONTROLES DO FORNO

1. **Tecla de Informação**

Quando o forno estiver desligado ou esfriando, pressione esta tecla para acessar o Modo Informação (veja página 12).

2. **Tecla On / Off (Liga / Desliga)**

Quando o forno estiver esfriando ou desligado, pressione esta tecla para ligá-lo.

Quando o forno estiver esquentando ou ligado, pressione esta tecla para desligá-lo.
Quando o forno estiver no Modo Informação (veja página 12) pressione esta tecla para voltar à tela “Cooling Down / Oven off “ (Esfriando / Forno Desligado).

3. Display

O display mostra informações relevantes para a operação do forno e/ou opções para o usuário.

4. Teclas sensíveis

Existem 10 teclas sensíveis, 5 a esquerda (L1 a L5, sendo L1 a de cima) e 5 a direita (R1 a R5 sendo R1 a de cima) do display. Pressione uma destas teclas para selecionar as opções que aparecem no display.

5. Tecla Back / Stop (Voltar / Parar)

Quando o forno estiver cozinhando, pressione a tecla Back / Stop (Voltar / Parar) para terminar imediatamente um ciclo de cozimento.

Quando o forno estiver no Modo IDLE (Desocupado), (veja página 10, modo 5) ou no Modo Informação (veja página 12), pressione para voltar a tela anterior.

6. Setas para cima e para baixo

Quando o forno estiver pronto para cozinhar (isto é, aquecido e aguardando um comando), pressione as setas para cima e para baixo para visualizar grupos adicionais de alimentos (se aplicável).

Quando o forno estiver no Modo Informação (veja página 12), pressione estas teclas para navegar entre os menus.

7. Tecla Enter

Pressione a tecla Enter para confirmar uma escolha (se aplicável).

8. Teclado numérico

Use o teclado numérico para programar o forno ou modificar padrões de cozimento já estabelecidos. O teclado numérico também contém uma tecla “Back/Stop” (“Voltar/Parar”) e uma tecla Enter, que são funcionalmente idênticas aos itens 5 e 7 acima.

Figura 7: Modos de operação padrão

Cozinhando

Esta seção explica como cozinhar um alimento através da descrição dos modos de “operação padrão”.

O forno de alta velocidade foi pré-programado com receitas no momento de sua fabricação. Caso estes padrões sejam apagados, novos menus devem ser carregados através de um smart card/drive USB (página 14) ou programação manual (páginas 15 a 17). O forno não vai operar até que estes padrões estejam estabelecidos.

Note que os modos nem sempre são seqüenciais, conforme mostrado na figura 7 acima. Normalmente, os modo 5 a 9 serão repetidos antes do esfriamento do forno (modo 10).

Modo 1: Forno desligado
Modo 2: Seleção de temperatura (se aplicável)
Modo 3: Aquecimento
Modo 4: Saturado / Soak
Modo 5: Preparado para cozinhar (ou “Idle”, desocupado)
Modo 6: Ajuste do tempo (se permitido)
Modo 7: Cozinhando
Modo 8: Retirando o alimento do forno
Modo 9: Cozinhando um pouco mais (se permitido)
Modo 10: Esfriando

Modo 1: Forno desligado

Durante este modo todos os componentes do forno estão desligados e sua temperatura recuou para menos de 66 C, porém, o display e o teclado permanecem ligados.

Acontece quando.....

- O forno completa o Modo 10.

Vai para...

- Modo 2 quando a tecla On / Off (Liga / Desliga) é pressionada.
- Modo Informação (página 12) quando a tecla Info é pressionada.

Modo 2: Seleção de temperatura

Nota: se estiver cozinhando com apenas uma temperatura esta tela não aparecerá.

O forno de alta velocidade i5 pode armazenar quatro diferentes temperaturas. Cada temperatura engloba cinco grupos de alimentos, cada grupo, por sua vez, contém 10 receitas (temos portanto, 50 receitas por temperatura selecionada).

Nota: Os fornos i5 mais antigos armazenam apenas 2 temperaturas, cada uma delas contendo 100 receitas.

O operador do forno poderá cozinhar somente receitas associadas às temperaturas selecionadas. Veja “Modo Edit” (página 15) para maiores informações sobre uso e modificação de múltiplas temperaturas.

Para selecionar uma temperatura, se aplicável, pressione a tecla sensível ao lado da mesma.

Acontece quando....

- A tecla On / Off (Liga / Desliga) está pressionada no Modo 1.
- A tecla Back (Voltar) está pressionada no Modo 3.

Vai para....

- Modo 3 quando a temperatura é selecionada.

- Modo 1 ou 10 quando a tecla On / Off (Liga / Desliga) é pressionada.

Modo 3: Aquecendo

Modo durante o qual o forno aquece até alcançar a temperatura predefinida.

Acontece quando.....

- A temperatura é selecionada no Modo 2 (se múltiplas temperaturas estiverem presentes).
- A tecla On / Off (Liga / Desliga) é pressionada no Modo 1 ou 10 (se uma só temperatura estiver presente).

Vai para.....

- Modo 4 quando a temperatura do forno atinge a temperatura selecionada – se o forno precisar recuperar mais do que 70C no momento em que começou a aquecer.
- Modo 5 quando a temperatura do forno atinge a temperatura selecionada – se o forno precisar recuperar menos do que 70C no momento em que começou a aquecer.
- Modo 10 se a tecla On / Off (Liga / Desliga) for pressionada.

Modo 4: Saturado / Soak

O Modo Saturado / Soak fornece 8 minutos adicionais de aquecimento para que a cavidade do forno aqueça.

Acontece quando....

- o Modo 3 está completo – se o forno precisar recuperar mais de 70C no momento em que começou a aquecer.

Vai para.....

- Modo 5 quando o contador zerar 00:00.
- Modo 10 se a tecla On / Off (Liga / Desliga) for pressionada.

Modo 5: Preparado para cozinhar (ou “Idle” , desocupado)

Modo durante o qual um grupo de alimentos ou item pode ser selecionado e será preparado.

ATENÇÃO: O interior e a porta do forno estão quentes! Tenha cuidado!

1. Coloque o alimento no forno.
2. Selecione um grupo de alimentos pressionando as teclas sensíveis ou pressione as setas para cima e para baixo para selecionar grupos adicionais de alimentos, se disponível.
3. Selecione o item a ser preparado pressionando a tecla sensível.

Acontece quando....

- O Modo 3 ou 4 estão completos.

Vai para....

- Modo 6 quando o item é selecionado e o “Ajuste do Tempo” é permitido (veja página 13).
- Modo 7 quando o item é selecionado e o “Ajuste do Tempo” não é permitido.
- Modo 10 se a tecla On / Off (Liga / Desliga) for pressionada.

Modo 6: Ajuste do tempo

Depois que um item foi selecionado pode ser necessário ajustar ou modificar o tempo de cozimento. Faça isto através das teclas numéricas e depois pressione a tecla Enter para confirmar a mudança.

O Modo Ajuste do tempo pode ser ligado ou desligado na tela “Options (Opções)” (veja página 13). Ele é programado na fábrica para vir desligado.

Acontece quando....

- O modo Ajuste do Tempo é permitido e um alimento foi selecionado no Modo 5.

Vai para.....

- Modo 7 quando “Preparado para cozinhar” está selecionado.
- Modo 10 quando a tecla On / Off (Liga / Desliga) for pressionada.

Modo 7: Cozinhando

Modo durante o qual o forno cozinha um alimento.

Nota : para terminar imediatamente a preparação de um alimento pressione a tecla Back / Stop (Voltar / Parar) .

Nota: Se a porta do forno for aberta durante o ciclo de cozimento, o ciclo será interrompido e será retomado quando a porta for fechada e a tecla “Resume” for selecionada.

Acontece quando....

- Um alimento é selecionado no Modo 5, se o Modo 6 estiver inativo.
- “Preparado para cozinhar” é selecionado no Modo 6.

Vai para....

- Modo 8 quando o ciclo de cozimento estiver completo.

Modo 8 : Retirando o alimento do forno

Modo durante o qual o forno emite um sinal sonoro até que sua porta seja aberta. Durante este modo a temperatura do forno permanece constante.

ATENÇÃO: O prato pronto, o interior do forno e sua porta estão quentes. Tenha cuidado!

Acontece quando....

- Um ciclo de cozimento está completo.

Vai para....

- Modo 9 se “Cook More” (Cozinhando um pouco mais) estiver disponível (página 13).
- Modo 5 se “Cook More” (Cozinhando um pouco mais) não estiver disponível.
- Modo 10 se a tecla On / Off (Liga / Desliga) for pressionada.

Modo 9: Cozinhando um pouco mais

Após o término de um ciclo de cozimento o usuário tem a opção de cozinhar o alimento por um pouco mais de tempo, nas seguintes situações:

- Selecione “Cook More” (Cozinhando um pouco mais) se o interior do prato não está totalmente pronto.
- Selecione “Brown More” (Tostando) se o exterior do prato não está totalmente pronto.
- Selecione “Cook and Brown More” (Cozinhando e tostando um pouco mais) se o exterior e o interior do prato não estão totalmente prontos.
- Selecione “Save time“ (Salvar o tempo) para salvar as mudanças feitas no tempo de cozimento durante o Modo 6. Note que esta opção não está disponível caso o Modo 6 esteja desabilitado.
- Selecione “Exit” (Sair) para retornar ao grupo de alimentos na tela de seleção.

O modo “Cook More” (Cozinhando um pouco mais) pode ser habilitado e desabilitado nas Opções do menu (veja página 13). Ele é programado na fábrica para vir desligado.

Acontece quando....

- Um ciclo de cozimento está completo.

Vai para....

- Modo 7 se uma das opções “Cook More” (Cozinhando um pouco mais) for selecionada.
- Modo 5 se “Save Time” (Salvar o tempo) ou “Exit” (Sair) for selecionado ou se nada for selecionado depois de 10 segundos.
- Modo 10 se a tecla On / Off (Liga / Desliga) for pressionada.

Modo 10: Esfriando

Modo durante o qual o forno sopra ar frio na cavidade de cozimento para voltar à temperatura ambiente.

Acontece quando...

- A tecla On / Off (Liga / Desliga) é pressionada nos Modos 2 a 6 ou 8 e 9.

Vai para....

- Modo 1 quando a temperatura do forno recua para menos de 66 C .
- Modo Info (página 12) quando a tecla Info for pressionada.

O MODO INFORMAÇÃO

Visão geral do modo Informação

O modo Informação atende a quatro propósitos:

1. Mostrar as informações do forno.
2. Possibilitar acesso ao modo Teste e ser uma ferramenta adicional em caso de manutenção.
3. Habilitar e desabilitar opções e características do forno.
4. Atualizar padrões do forno.

Para acessar o modo Informação simplesmente aperte a tecla Info quando o forno estiver desligado ou esfriando.

O Modo Info consiste em duas telas. Para navegar entre as telas pressione as flechas para cima e para baixo.

Tela 1 do Modo Informação (Figura 8):

- Mostra o número de série do forno
- Mostra a versão do software utilizado no forno
- Mostra o número do menu e sua revisão
- Mostra a última temperatura selecionada para cozinhar
- Mostra a temperatura do compartimento elétrico

- Mostra o número de ciclos de cozimento, a duração dos ciclos, “magnetron time” e o tempo acumulado de uso do forno
- Mostra a tensão de operação do forno (apenas em modelos para América do Norte)
- Acessa o banco de dados de falhas
- Acessa números de telefone da Assistência Técnica
- Reprograma o forno

Figura 8: Tela 1 do Modo Informação

Tela 2 do Modo Informação (Figura 9):

- Acessa o modo Teste
- Acessa a tela “Opções”
- Define o idioma (não disponível em todos os modelos)
- Define data e hora
- Apaga padrões do forno e dados armazenados (uso exclusivo para assistência técnica)
- Acessa a tela “Load Menu” (Armazenando um menu)

Figura 9: Tela 2 do Modo Informação

Visualizando o número e duração dos ciclos

Na tela 1 do Modo Informação, pressione a tecla R1:

- uma vez para ver o número de ciclos acumulados
- duas vezes para ver a duração total dos ciclos
- três vezes para ver o tempo total durante o qual o microonda esteve ligado.
- quatro vezes para ver o tempo total durante o qual o forno esteve ligado

Visualizando as falhas ocorridas

Figuras 10 e 11

Na tela 1 do Modo Informação, pressione a tecla R3 para visualizar o banco de dados de falhas ocorridas (Figura 10). Para visualizar em detalhes os

dados de determinada ocorrência (Figura 11) pressione a tecla sensível ao lado do código da falha.

Figura 10: Banco de dados das falhas
Figura 11: Detalhamento das falhas

Visualizando os números da Assistência Técnica

Na tela 1 do Modo Informação, pressione a tecla sensível R4 para visualizar os números de telefone da Assistência Técnica Turbochef.

Reprogramando o forno

Reprogramar o forno é uma maneira de apagar uma mensagem de erro, caso ela ocorra. Na tela 1 do Modo Informação pressione a tecla sensível R5.

Ajustando data e hora

Ter data e hora precisas é importante para o banco de dados do forno e outros diagnósticos, inclusive as condições sob as quais ocorreram falhas. O horário do forno e a data são pré-programados na fábrica, entretanto, alguns ajustes podem ser necessários.

Na tela 2 do Modo Informação pressione a tecla sensível L4 para acessar a tela “Ajustando data e hora”.

Para ajustar data e hora (Figura 12 abaixo):

1. Use as teclas sensíveis L3 e R3 para navegar entre os campos.
2. Use o teclado numérico para preencher o mês, dia e ano, seguido da hora e minutos.

Nota: O relógio usa o sistema 24 h (por exemplo 20:30 = 8:30 pm)

3. Selecione “Save” para salvar suas mudanças ou “Cancel” para cancelar e sair da tela

Nota: O forno não guardará o horário caso permaneça desligado por duas semanas ou mais.

Figura 12: Ajuste data e hora

Ligando / Desligando as opções do forno

Figura 13

Na tela 2 do Modo Informação pressione a tecla sensível L2 para acessar a tela de “Opções”. Quando solicitado coloque a senha **9 4 2 8** e pressione a tecla Enter.

Na tela “Opções”, as seguintes opções do forno podem ser ligadas ou desligadas:

- Tela “Ajuste do tempo” (página 10 para mais detalhes)
- Tela “Cozinhando um pouco mais” (página 11 para mais detalhes)
- Modo Edit (página 15 para mais detalhes)
- Tela “Armazenando um menu” (página 14 para mais detalhes)
- Modo Demo (uso exclusivo da Turbochef)
- DHCP (uso exclusivo da Turbochef)

Figura 13: Tela “Opções”

Armazenando um menu

Figura 14 : inserindo smart card / USB

Na tela 2 do menu Informação, pressione a tecla sensível R1 para acessar a tela “Armazenando um menu” (Figura 15).

Nota : Esta característica pode ser ligada ou desligada através da tela “Opções” (página 13).

Para armazenar um menu no forno:

1. Insira a fonte (smart card ou USB – veja figura 14)
2. Pressione a tecla sensível L1 para usar um smart card ou a tecla sensível L4 para usar um USB (Figura 15)
3. Verifique se o forno emite um sinal sonoro e aparece a mensagem “Finished” (Terminado) (Figura 16)

Nota: Para armazenar um menu usando um USB:

- O arquivo do menu deve ser binário (.BIN)
- O nome do arquivo do menu deve ser MENUDATA.BIN
- O arquivo do menu deve existir como um pasta principal, isto é, não pode ser uma subpasta dentro de outra pasta do USB
- O nome da pasta deve ser TC_MENUS

Para salvar uma cópia do menu

1. Insira a fonte (smart card ou USB – veja figura 14)
2. Pressione a tecla sensível L2 para salvar em um smart card ou a tecla sensível L5 para salvar no USB
3. Verifique se o forno emite um sinal sonoro e aparece a mensagem “Finished” (Terminado) (Figura 16)

Nota: Para salvar um menu usando um USB:

- O USB deve conter uma pasta principal com o título TC_MENUS
- O arquivo do menu deve existir como um pasta principal, isto é, não pode ser uma subpasta dentro de outra pasta do USB

Figura 15: Tela Armazenando um menu

Figura 16: Carregando.....Terminado

O MODO EDIT

Visão geral do modo Edit

O modo Edit atende a três propósitos:

1. Editar as temperaturas estabelecidas
2. Editar o nome dos grupos de alimentos e receitas
3. Editar parâmetros das receitas

Para acessar o modo Edit

1. Habilite-o na tela “Opções” (página 13)
2. Pressione a tecla On / Off (Liga / Desliga) para que o forno retorne a tela “Esfriando” ou “Desligado”
3. Pressione novamente a tecla On / Off (Liga / Desliga) para entrar modo Edit

Temperatura Única versus Múltipla

O forno de alta velocidade i5 é capaz de utilizar quatro temperaturas. Por padrão, o forno opera no modo “Temperatura Única”, no qual todas as quatro temperaturas são as mesmas. Por outro lado, se mais de uma temperatura for especificada no modo Edit,o forno operará no modo “Temperaturas Múltiplas”.

O forno i5 tem capacidade para armazenar 200 receitas. Se mais de uma temperatura for utilizada, pelo menos 50 receitas devem ser alocadas para cada uma das temperaturas. Pense em cada temperatura como um bloco de 5 grupos de alimentos ou 50 receitas. A tabela abaixo traça as diferenças entre os dois modos mais detalhadamente.

Nota: os primeiros modelos do forno i5 armazenam apenas duas temperaturas, cada uma delas contendo 100 receitas.

	Modo Temperatura Única	Modo Temperaturas Múltiplas
Modo Edit	- 4 Temperaturas disponíveis (Fig. 16, pág 16) - Teclas sensíveis para acessar receitas associadas a esta temperatura (Fig. 16, pág 16) - Quando na opção "seleção de grupo" (Fig. 17, pág 16) todas as 200 receitas podem ser editadas (porque todas as temperaturas são idênticas) - Temperaturas são mostradas ao lado de cada "bloco" de 5 grupos de alimentos (Fig. 17, pág 16)	- igual ao modo Temperatura Única - igual ao modo Temperatura Única - Quando na opção "seleção de grupo" (Fig. 17, pág 16) somente as receitas associadas à temperatura selecionada serão mostradas (nota: se uma temperatura adicional for idêntica aquela já selecionada, as receitas associadas a ambas temperaturas poderão ser editadas) - igual ao modo Temperatura Única
Modo Cozinhar	- Não existe tela para seleção de temperatura. O forno aquece automaticamente quando a tecla On/Off é pressionada (Fig.7.3, pág 9)	- Quando o forno for ligado, selecione uma temperatura antes do aquecimento (Fig 7.2, pág 9)
Número de receitas disponíveis	- 200 (todas)	- com 2 temperaturas : 100 /100 ou 150/ 50 - com 3 temperaturas: 100/50/50 - com 4 temperaturas : 50/50/50

Tabela 1: Modo Temperatura Única versus Temperaturas Múltiplas

Modificando temperaturas

Se um menu foi armazenado através de smart card ou USB (pág 14) as temperaturas já estão definidas – e não precisam ser modificadas. O operador nunca deve trocar a temperatura durante um ciclo de operação.

A mudança de temperatura não é recomendada para compensar um alimento pouco cozido ou cozido em demasia. Ao invés disto, consulte seu distribuidor autorizado Turbochef caso a receita não produza os resultados desejados.

Para modificar a temperatura:

1. Coloque o forno no modo Edit (pág 15).
2. Selecione a temperatura a ser modificada pressionando a tecla sensível correspondente (Fig.16).
3. Usando as teclas numéricas, digite a nova temperatura.
4. Pressione a tecla Enter para confirmar a mudança ou Back/Stop (Voltar/Parar) para cancelar.

Modificando o nome de grupo de alimentos / receitas

Para modificar o nome de um grupo de alimentos ou de uma receita:

1. Coloque o forno no modo Edit (pág.15)
2. Selecione o “bloco” de grupo de alimentos pressionando a tecla sensível correspondente, no lado direito da tela (Fig,16)

Nota: os primeiros modelos do forno i5 armazenam apenas duas temperaturas, cada uma delas contendo 2 “blocos” de grupo de alimentos.

3. Selecione o grupo que contém a receita que você quer editar (Fig,17)
4. Selecione a receita a ser editada (Fig.18)
5. Na tela “Editar Receitas” (Fig.19) edite o grupo de alimentos:
   - use o teclado numérico para trocar o caractere
   - pressione a tecla R1 para avançar para o caractere seguinte
   - pressione a tecla L1 para retornar ao caractere anterior
   - pressione a tecla R3 para salvar as mudanças efetuadas
6. Edite o nome da receita:
   - pressione a seta para baixo para atingir o campo “Nome da receita”
   - use as orientações do passo 5 para editar o nome da receita

Figura 16: Tela “Editar Temperatura” Figura
17: Selecione o grupo de alimentos Figura
18: Selecione a receita a ser editada Figura
19: Tela “Editar Receita”

Modificando uma receita

Os parâmetros de uma receita consistem no seguinte:
- até 8 “eventos” ou estágios do ciclo de cozimento
- tempo de cozimento

Para modificar uma receita:
1. Coloque o forno no modo Edit (pág.15)
2. Acesse a tela “Grupo de alimentos” (Fig 16-17)
3. Selecione uma receita a ser editada
4. Use a seta para baixo para mover o cursor para o campo “seleção de evento” (Fig 19)

Nota: Para facilitar a navegação o campo atualmente selecionado estará no campo superior direito da tela. Na fig 19, o cursor está na coluna % TIM.

5. Use as teclas numéricas para ajustar os eventos:
   - % Tempo (0-100% em incrementos de 1%). A soma das porcentagens dos 8 eventos deve ser igual a 100.
   - % De ar superior (10-100% em incrementos de 10%)
   - % De ar inferior (10-100% em incrementos de 10%)
   - % Microondas (0-100% em incrementos de 10%)

6. Use a seta para baixo para mover o cursor para o campo “Tempo Total”

Nota: Para facilitar a navegação, a tecla R4 “Tempo” leva o cursor para o campo “Tempo Total”.

7. Use as teclas numéricas para ajustar o tempo de cozimento
8. Pressione a tecla R3 para salvar as mudanças efetuadas

Nota: Para que a mudança seja salva o cursor deve estar no campo seguinte ao que foi editado.

9. Se desejado pressione a tecla R5 para testar os novos parâmetros. Talvez o forno necessite de um pouco mais de tempo de aquecimento.
10. Quando a edição estiver completa, retorne a tela “Opções” e desligue o modo Edit (veja página 13). Isto fará com que o forno retorne ao modo padrão de cozimento.

Possíveis Problemas

A seguir apresentamos uma lista de códigos de falhas e mensagens de erro e os possíveis problemas que podem estar ocorrendo. Por favor, procure realizar as ações sugeridas antes de contatar a Assistência Técnica ou seu Distribuidor Autorizado.

Nota: Os códigos de falhas listados **em negrito** irão finalizar o ciclo de cozimento. O código F6 não irá finalizar o ciclo, entretanto, alertará o usuário sobre um possível problema de circulação de ar.

ATENÇÃO: o prato, a porta e a cavidade do forno estão quentes! Tenha muito cuidado ao manuseá-los.

Problema	Possível Causa	Resolução
O forno não liga	- o forno não está ligado na tomada - o estabilizador caiu	- ligue o forno na tomada - cheque o quadro de força, religue o estabilizador e ligue o forno
O forno não aquece adequadamente	- o forno está desligado - a porta não está fechada - o forno foi desligado pelo estabilizador	- pressione a tecla on/off - feche a porta do forno - coloque o forno no estado Off e o desligue da tomada por 2 min. Ligue-o na tomada, ligue a fonte de energia e pressione a tecla on/off

(continuação)	- termóstato	- reprograme o termóstato localizado na parte inferior esquerda da parte traseira do forno
Mensagem “Oven Door Open” (porta do forno aberta) e soa um alarme	- um alimento não deixa a porta fechar totalmente - a porta está aberta - os interruptores da porta não estão alinhados	- abra a porta e remova a obstrução - abra e feche a porta várias vezes - ligue para o Atendimento ao cliente
O forno não está cozinhando adequadamente	- o forno não está limpo (grandes depósitos de gordura, carbono ou resíduos de alimentos diminuem o efeito do microondas) - foi selecionado incorretamente o nome do grupo ou do item - o estado do alimento não foi classificado corretamente (ex. refrigerado ou congelado) - a bandeja está posicionada incorretamente - está faltando o dispersor de ar	- limpe o forno conforme orientações da pág 6 e 7 - verifique se o nome do grupo ou do item está correto - assegure-se de que o alimento estava no estado correto antes de ser colocado no forno - verifique se abandeja está bem posicionada - verifique se o dispersor de ar está presente. Tenha certeza de que ele foi reinstalado após a limpeza (pág 6 e 7)
F1 Status do Soprador é “Ruim”	- a energia do forno foi interrompida	- cheque o quadro de força, religue o estabilizador e ligue o forno - coloque o forno no estado Off e o desligue da tomada por 2 min. Ligue-o na tomada, ligue a fonte de energia

		e pressione a tecla on/off
F2 Baixa temperatura de cozimento	- a energia do forno foi interrompida - os orifícios de ar na parte de cima ou de baixo do forno estão obstruídos - a porta do forno não está alinhada - aquecimento com defeito - motor do soprador não está funcionando - o forno não está totalmente aquecido	- cheque o quadro de força, religue o estabilizador e ligue o forno - abra o forno e verifique se as aberturas de ar estão limpas e desobstruídas - abra e feche a porta várias vezes e verifique se ela fecha - reprograme o termóstato localizado na parte inferior esquerda da parte traseira do forno - ligue para o Atendimento ao cliente - repita o aquecimento e deixe o forno
F3 Baixa corrente de Magnetron	- defeito no circuito do microondas	- ligue para o Atendimento ao cliente
F4 Monitor da porta com defeito	- interruptores da porta não estão em ordem	- ligue para o Atendimento ao cliente
F5 Temperatura do Magnetron do normal	- obstrução de ar frio dentro do forno - o ventilador traseiro está com a exaustão obstruída	- verifique e remova qualquer coisa que esteja obstruindo o fluxo de ar frio dentro do forno - verifique os ventiladores traseiros e veja se não possuem resíduos. Limpe-os se necessário.

F6 EC Temp	- obstrução de ar frio dentro do forno - o ventilador traseiro está com a exaustão obstruída	- verifique e remova qualquer coisa que esteja obstruindo o fluxo de ar frio dentro do forno - verifique os ventiladores traseiros e veja se não possuem resíduos. Limpe-os se necessário.

CERTIFICADO DE GARANTIA INTERNACIONAL

Esta garantia aplica-se às vendas de todos os Fornos de Alta Velocidade Turbochef i5 (o “Equipamento”) fabricados pela empresa Turbochef Technologies Inc. (“Turbochef”) e vendidos a compradores localizados fora do território dos Estados Unidos, Canadá e Porto Rico, ou localizados na América do Sul e América Central por um Distribuidor Internacional Autorizado Turbochef (o “Distribuidor Autorizado”).

GARANTIA

Você, o comprador (“Você) aderiu a um contrato de venda com seu Distribuidor Autorizado ao comprar seu Equipamento. Esta garantia é oferecida a você por seu Distribuidor Autorizado, de quem você comprou seu Equipamento, com o suporte da Turbochef. A presente garantia está sujeita aos limites citados abaixo, mas desde já o Distribuidor Autorizado garante a Você que a quantidade e especificação do Equipamento que lhe foi entregue esteja de acordo com seu pedido e que o Equipamento não apresenta nenhum defeito de fabricação, seja ele de material ou mão de obra, por 12 (doze) meses a contar da data de instalação (o “Período de Garantia”). A garantia está sujeita aos termos e condições listados adiante.

ITENS EXCLUÍDOS

Você reconhece que é o único responsável pela seleção do Equipamento e determinação de sua adequação à suas necessidades. Todas as outras garantias, condições ou termos relativos à finalidade, qualidade e condições do Equipamento, expressas ou implícitas em estatutos ou lei ordinária, estão excluídas até a máxima extensão permitida por lei.

O SISTEMA GLOBAL DE GARANTIA TURBOCHEF

Esta garantia tem início quando da entrega do Equipamento a Você. O Distribuidor Autorizado inspecionará e instalará o Equipamento de acordo com as instruções da Turbochef. Ele então irá registrar o número de série do Equipamento, seus dados de contato, data e local da instalação e os resultados da inspeção feita e colocará estas informações no Sistema Global de Garantia Turbochef a ser utilizado pela Turbochef, pelo Distribuidor Autorizado e seus agentes autorizados em caso de acionamento da garantia.

O SERVIÇO DE GARANTIA

Durante o Período de Garantia qualquer Equipamento com defeito será reparado ou substituído gratuitamente de acordo com o discernimento da Turbochef, desde que:

1. Você notifique o Distribuidor Autorizado de quem você comprou o Equipamento e/ou a Turbochef assim que o problema for detectado e aja de acordo com os procedimentos listados abaixo;
2. Você forneça ao Distribuidor Autorizado de quem você comprou o Equipamento e/ou à Turbochef todas as informações solicitadas pela Turbochef, seu Distribuidor Autorizado ou seus agentes autorizados, relativas à seu pedido de acionamento da garantia;
3. Você disponibilize o Equipamento para a Turbochef, seu Distribuidor Autorizado ou seus agentes autorizados;
4. O Equipamento tenha sido instalado pelo Distribuidor Autorizado e você tenha fornecido a ele todas as informações para o registro do Equipamento no Sistema Global de Garantia Turbochef;
5. O Equipamento tenha sido operado e mantido por você de acordo com o "Manual do Proprietário" fornecido junto com o Equipamento (e atualizado pela Turbochef);
6. Você não tenha usado no Equipamento instrumentos, acessórios, consumíveis ou produtos de limpeza não aprovados;
7. Reparos, modificações ou alterações não tenham sido feitos no Equipamento a não ser pela Turbochef, um Distribuidor Autorizado ou seu agente autorizado.

Nem a Turbochef, nem o Distribuidor Autorizado, assume qualquer responsabilidade por danos causados por instalação e condições operacionais não adequadas (incluindo-se suprimento de energia elétrica e ar condicionado) conforme descrito no Manual, mau uso ou incidente, negligência, falta ou variação de energia elétrica (tensão maior ou menor que o adequado).

A Turbochef pode, a seu critério exclusivo, substituir o Equipamento defeituoso por um Equipamento novo ou recuperado de igual ou maior capacidade. Este novo Equipamento será coberto pela garantia até o restante do "Período de Garantia". O Equipamento defeituoso ou as partes danificadas serão propriedade da Turbochef.

EXECUÇÃO DA GARANTIA

Quaisquer solicitações para o acionamento da garantia devem ser feitas por escrito e enviados ao Distribuidor Autorizado de quem você comprou o Equipamento.

O relatório deve incluir o número de série do Equipamento e ser recebido pela Turbochef antes do último dia do Período de Garantia. Após o recebimento de seu relatório, a Turbochef irá prontamente notificar o Distribuidor Autorizado ou seu agente autorizado, o qual irá contatá-lo para verificar a procedência de sua reclamação e, se necessário, agendar uma visita para manutenção durante o horário normal de expediente.

CONSUMÍVEIS E PARTES USADAS COM O EQUIPAMENTO

Nem a Turbochef nem o Distribuidor Autorizado assume responsabilidade por consumíveis e partes que são usados no curso normal de operações do Equipamento ou por falha ou dano no Equipamento ou em seus componentes devido ao uso de produtos de limpeza, dispositivos ou processos não aprovados.

TAXAS PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS NÃO COBERTOS PELA GARANTIA

Caso você solicite e receba serviços de reparo, substituição ou quaisquer outros serviços não cobertos pela garantia, você receberá uma fatura de cobrança emitida pelo Distribuidor Autorizado ou agente de serviço autorizado de acordo com sua tabela normal de preços.

RESPONSABILIDADE PELO PRODUTO
Nem a Turbochef nem o Distribuidor Autorizado assume responsabilidade por qualquer dano acidental, especial ou consecutivo, incluindo porém não limitando-se a inutilização temporária ou lucros cessantes sofrido por você ou um terceiro, seja ele resultante de um contrato, prejuízo (incluindo negligência) ou de uma brecha na concessão da Garantia aqui concedida pela Turbochef ou o Distribuidor Autorizado.

REPARAÇÃO
Este certificado de garantia confere a Turbochef e ao Distribuidor Autorizado única e exclusiva obrigação e responsabilidade e a você, o direito à reparação dentro desta garantia.

DIREITO DE TERCEIROS
O contrato inglês, “Direitos de Terceiros”, de 1999, não se aplica a este Certificado de Garantia e nada aqui confere ou tem o propósito de conferir benefícios ou quaisquer direitos a uma terceira parte.

DIVISIBILIDADE
Se quaisquer itens ou cláusulas contidas neste certificado de garantia, ou em parte dele (cláusula ofensiva) forem declarados ou tornarem-se inválidos ou ilegais, por qualquer razão, em qualquer jurisdição, os outros termos e cláusulas deste certificado de garantia permanecerão válidos naquela jurisdição, excluindo-se apenas a cláusula ofensiva. A totalidade do certificado de garantia permanecerá válida em todas as outras jurisdições.

LEGISLAÇÃO
Este certificado de garantia deve ser regido e interpretado de acordo com as leis inglesas. A “Convenção das Nações Unidas sobre Vendas Internacionais de Mercadorias” não se aplica a este certificado de garantia. Este certificado não pode ser alterado ou modificado pelo Distribuidor Autorizado ou seu agente autorizado. Nenhuma alteração ou modificação feita pela Turbochef será válida a menos que seja feita em papel timbrado onde conste a assinatura da Turbochef